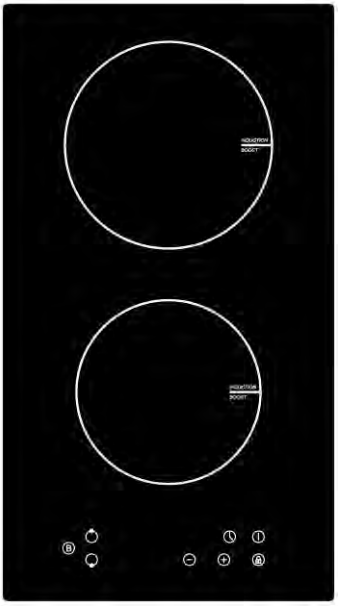
SCHNEIDER



Индукционен котлон
SCDI30

Инструкция за употреба

Моля, прочетете внимателно следните инструкции..
Преди да използвате този уред.
Моля, запазете тези инструкции за бъдещи справки.

CE

Инструкции за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас.
Моля, прочетете тази информация, преди да използвате вашия котлон.

Инсталация

Риск от токов удар

- Изключете устройството от контакта преди да извършите някаква работа или поддръжка.
- Свързването към добра кабелна система със заземяване е от съществено значение и задължително.
- Промени в системата за домашно окабеляване могат да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Намаляне на рисковете

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Неспазването може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции преди това за да инсталирате или използвате този уред.
- Не трябва горими материали или продукти да се поставят на този уред по всяко време.

- Моля, изпратете тази информация на лице, отговорно за инсталирането на уреда защото те могат да намалят разходите ви.
- За да се избегне всяка опасност, този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с тези инструкции за инсталация.
- Тези уред трябва да бъде правилно инсталиран и заземен само от квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва прекъсвач, осигуряващ пълно прекъсване на електрическото захранване.
- Неправилното инсталиране на устройството може да обезсили всякакви гаранции или искове за отговорност.

Употреба и поддръжка

Риск от токов уред

- Не гответе на счупен или напукан плот. Ако повърхността за готвене се счупи или се разцепи, незабавно изключете уреда от контакта (стенен превключвател) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете котлона от контакта преди да почистите.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Риск за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, хората с пейсмейкър или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с техния лекар или производителя на импланти, преди да използват това устройство, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

Опасност: гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще се нагреят достатъчно, за да причинят изгаряния.
- Не оставяйте тялото, облеклото или други предмети, освен подходящите прибори за готвене, в контакт с индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху котлона, тъй като те могат да се нагреят.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на гърнето може да са горещи на допир. Уверете се, че дръжките на тенджерите не надвисват други котлони, които са включени. Дръжте дръжките на

място, недостъпно за деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния.

Намаляване на рисковете

- Острието на самобръсначката на стъргалка от керамично стъкло се открива, когато предпазният капак е прибран. Използвайте го внимателно и винаги го съхранявайте на място, недостъпно за деца и на безопасно място.
- Неспазването може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте плота без надзор, докато го използвате. Преливането причинява дим и мазни остатъци които могат да се възпламенят.
- Никога не оставяйте никакви предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте никакви магнитни предмети (напр. Кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр.компютри, MP3 плейъри) в близост до устройството, тъй като те могат да бъдат засегнати от неговото електромагнитно поле.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и котлона, както е описано в това ръководство (т.е. използвайки

бутоните за управление). Не разчитайте на функцията за откриване на тигани, за да изключите зоните за готвене, когато изваждате тиганите.

- Не позволявайте на децата да играят или да седят, да стоят или да се катерят по уреда.
- Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, отгоре устройството в шкафове.
- Не оставяйте децата сами или без наблюдение в района, където се използва уреда.
- Деца или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат придружени от отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира за използването му. Инструкторът трябва да е уверен, че може да използва устройството, без да застрашава себе си или околната среда.
- Не ремонтирайте и не подменяйте никоя част на устройството, освен ако изрично не е препоръчано в ръководството. Всички други ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на котлона.
- Не поставяйте и не премествайте предмети тежки за вашия котлон.

- Не стъпвайте върху котлона.
- Не използвайте тигани с ръбове и не влачете тиганите по повърхността на индукционното стъкло, тъй като може да се надраска.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или други продукти или почистващи подложки за почистване на плота, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, неговия агент за поддръжка или персонал за да се избегне опасност.
- ВНИМАНИЕ: Уреда и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Избягвайте да докосвате нагревателните елементи. Децата под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако не се наблюдават през цялото време.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или неопитни и с недостатъчни познания, ако са под наблюдение или обучени да използват устройството в безопасност и разбират свързаните с това рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Поддръжката и почистването не трябва да се

извършват от деца без надзор.

- ВНИМАНИЕ: Готвене без надзор върху лист за печене с мазнина или масло може да бъде опасно и да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, изключете уреда и след това покрийте пламъка например с капак или одеяло.
- ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхноста за готвене.
- ВНИМАНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте парочистачка.
- Уредът не е предназначен за управление от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ВНИМАНИЕ: Готвенето трябва да се контролира. Краткосрочният процес на готвене трябва да се следи през цялото време.
- ВНИМАНИЕ: Този уред трябва да бъде инсталиран стабилно, за да се предотврати преобръщане. Вижте инструкциите за инсталиране.

Поздравления за закупуването на новия ви индукционен плот

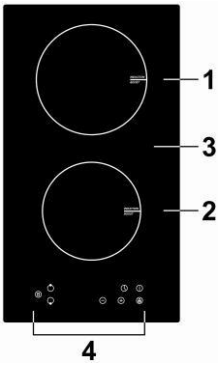
Препоръчваме ви да отделите време, за да прочетете това Ръководство за потребителя / Ръководство за инсталиране, за да разберете напълно как правилно да го инсталирате и използвате.

За инсталиране, моля, прочетете раздела за инсталиране.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете това ръководство за бъдещи справки

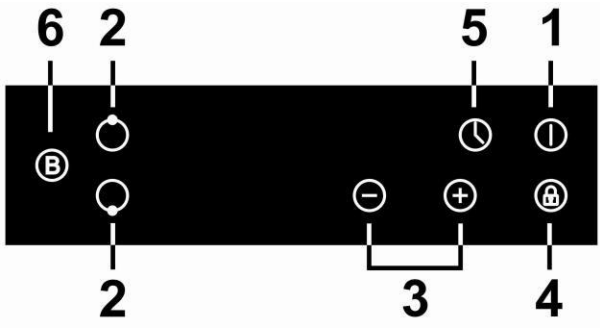
Представяне на продукта

Изглед отгоре



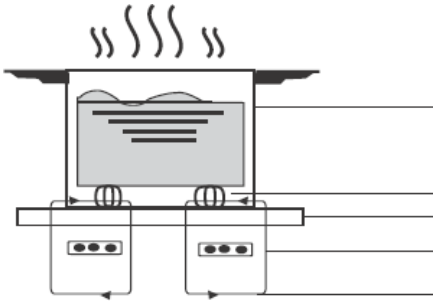
1. Зона 2000 W, booster 2300 W
2. Зона 1500 W, booster 2000 W
3. Стъклен керамичен плот
4. Контролен панел

Контролен панел



1. Бутон за включване / изключване
2. Бутони за избор на отоплителна зона
3. Настройка на захранването / таймера
4. Заключване на ключа
5. Таймер
6. Команда Boost

Няколко думи за индукционното готвене



Желязна тенджера за готвене

Магнитна верига
Керамичен котлон
Индукционна намотка
Индуцирани токове

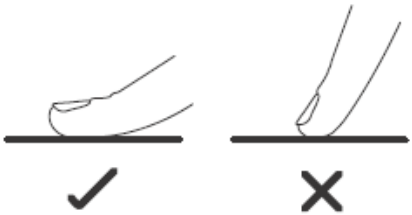
Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, произвеждащи топлина директно в тенджерата, а не косвено чрез нагряване на повърхността на стъклото.

Преди да използвате новия си индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на „Насоките за безопасност".
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашият индукционен плот.

Използване на бутоните за управление

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да натискате.
- Използвайте кръглия край на пръста си, а не края му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато се регистрира ключ.
- Уверете се, че контролите за управление са винаги чисти и сухи. Дори тънък слой вода може да затрудни работата им.



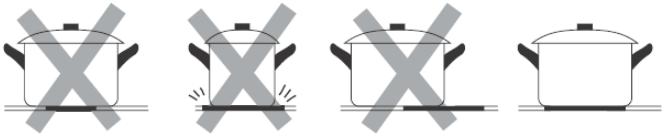
Изборът за подходящ съд за готвене

- Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукция.
- Потърсете индукционен символ на опаковката или на дъното на тенджерата/тигана.
- Можете да проверите дали вашата тенджера/тиган е подходяща, като тествате с магнит.
- Доближете магнита до дъното на тенджерата. Ако има привлича – не, тенджерата/тиганът е подходящ за индукция.

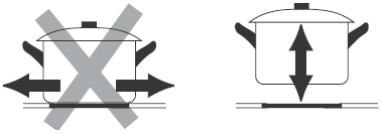
- Ако нямате магнит:
  1. Поставете малко вода в тенджерата/тигана, която искате да проверите.
  2. Ако нищо не мига на дисплея и водата се нагрява, тенджерата/тигана става за индукционния плот.
- Съдовете за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи за индукционния плот: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или извита основа.

Уверете се, че дъното на тенджерата е гладко, стои плътно на стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тенджери с диаметър по-голям от графиката на избраната област. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-малка от очакваното. Винаги центрирайте тигана върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте тенджерите от индукционния плот - не ги плъзгайте, в противен случай те могат да надраскат стъклото.



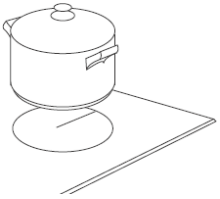
Използване на индукционния котлон

За да започнете да готвите

1. Натиснете бутона ON / OFF

След като включите котлона, веднъж ще се чуе звуков сигнал и „-“ или „--“ ще се покажат, което показва, че индукционната плоча е в работен режим.

2. Поставете тенджера върху зоната за готвене, която искате да използвате.
Уверете се, че дъното на тенджерата и повърхността за готвене са чисти и сухи.

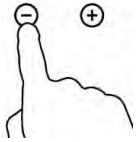


3. Натиснете бутона за избор на зона за готвене и индикаторът до съответната зона ще започне да мига.

4. Изберете ниво на температурата с бутоните за управление „-“ или „+“.

• Ако не изберете температурно ниво в рамките на 1 минута, индукционната плоча ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете процедурата отново от стъпка 1.

• Можете да промените нивото на температурата по всяко време по време на готвен



Ако мига U последователно с настройката на температурата означава че:

• не сте поставили тенджерата на правилната зона за готвене или,

• тенджерата, която използвате, не е подходяща за индукционно готвене или,

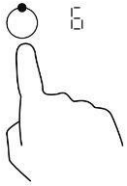
• тенджерата е твърде малка или не е правилно центрирана върху зоната за готвене.

Затоплянето на зоната няма да се осъществи, ако на плота е поставен неподходящ съд за готвене. Дисплеят автоматично ще се изключи след 1 минута, ако на индукционната плоча не е поставен подходящ съд.

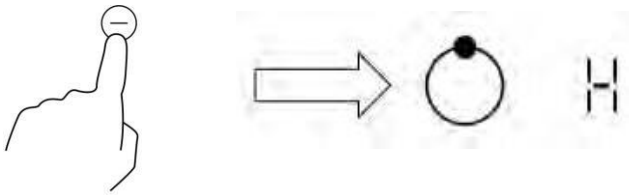
Когато готвенето приключи

1. Натиснете бутона за избор на зоната за готвене, която искате да изключите.

2. Изключете зоната за готвене, като превъртите настройките до “0”



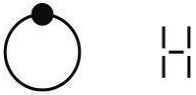
Уверете се, че дисплеят показва „0“, след това „H“.



3. Изключете целия котлон, като натиснете бутона за включване / изключване.

4. Внимавайте за горещи повърхности

"H" показва коя зона за готвене е все още гореща на допир. Този символ ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Това може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да използвате отново котлона използвайте зоната за готвене, която е все още гореща.



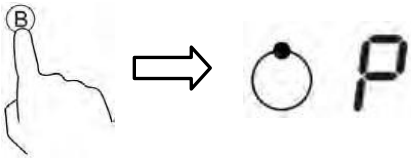
Използване на Booster

Boost е функция, която ви позволява да загрявате зона с по-висока мощност за период от 5 минути (максимум). Така че можете да получите по-мощно и по-бързо готвене.

Използване на Booster за по-бързо готвене.

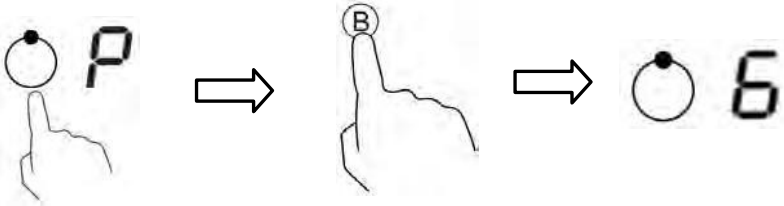
1. Натиснете бутона за избор на зоната за нагряване която искате да увеличите, индикатор до бутона мига..

2. Докоснете бутона „Boost", зоната за готвене ще започне да работи в режим Booster. Дисплеят на захранването показва "P", което показва, че зоната е в режим "усилване".



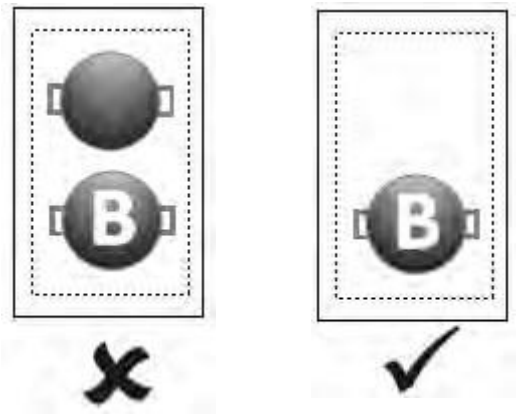
3. Мощността „Boost" ще продължи 5 минути и след това зоната ще се върне към първоначалната мощност преди режим „Boost".

4. Ако искате да отмените усилвателя преди тези 5 минути, натиснете бутона за избор на зоната за нагряване, индикатор до бутона мига. След това докоснете бутона "Boost". Отоплителната зона ще се върне към степента на захранване, която е била настроена преди усилването.



Ограничения за употреба

С този котлон може да се работи с всички зони за готвене Бустер режим, при условие че другата зона в същата група не работи. В противен случай символите P и 9 ще мигат на екрана на избраната област; след това ниво на мощност 9 се задава автоматично.



Забележка: когато усиленият режим не е активиран, можете да използвате две зони за готвене едновременно.

Контролирано заключване

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволно използване (напр. Деца, които случайно включват зоните за готвене).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони освен бутона ON / OFF, са деактивирани.

Заключване на бутоните

Докоснете бутона за заключване на бутоните. На индикатора се появява „Lo" таймер.

Отключване на бутоните

1. Проверете дали индукционната плоча е включена.
2. Докоснете и задръжте бутона за заключване на клавишите за известно време
3. Вече можете да започнете да използвате вашия индукционен котлон.

Когато плотът е в заключен режим, всички бутони са изключени, освен бутона ON / OFF, все още можете да изключите индукционната плоча с бутона ON / OFF в аварийна ситуация, но първо трябва да отключите плочата по време на следващата операция

Защита от прегряване

Вграден температурен сензор следи температурата вътре в индукционната плоча. Когато се установи прекомерна температура, индукционният котлон автоматично спира работата.

Откриване на малки предмети

Когато размерът на съда е неподходящ или ако съда не е магнитен (напр. Алуминий), или някои други дребни предмети (например нож, вилица, ключове) са останали на плота, плотът автоматично преминава в режим на готовност за 1 минута . Вентилаторът ще държи индукционната плоча на празен ход още една минута.

Защита от автоматично изключване

Автоматичното изключване е функция за защита на вашата плоча за индукционно готвене. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите готвенето. Работното време по подразбиране за различните нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работно време по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато манджата се извади, индукционната плоча спира веднага да се нагрява и плочата се изключва автоматично след 2 минути.

Хората с пейсмейкър трябва да се консултират с лекар преди да използват този уред.

Използване на таймер

Можете да използвате таймера по два различни начина:

• Можете да го използвате като обикновен таймер. В този случай таймерът няма да включи зона за готвене, когато изтече зададеното време.

• Можете да го конфигурирате да активира зона за готвене след известно време.

• Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като просто напомняне

Ако не изберете зона за готвене

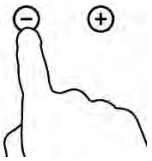
1. Уверете се, че плочата е включена.

   Забележка: Можете да използвате таймера за напомняне, дори ако не изберете зона за готвене.

2. Натиснете бутона за управление на таймера, индикаторът на таймера за напомняне ще започне да мига и ще се покаже "30".

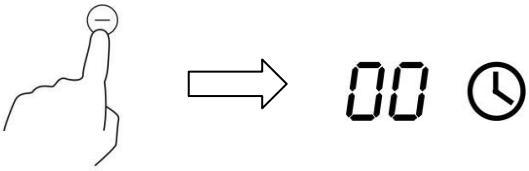
3. Задайте час, като натиснете бутоните за управление "+" или "-"

   Съвет: Натиснете бутона за управление на таймера "+" или "-" веднъж, за да намалите или увеличите настройката на интервала от една минута.



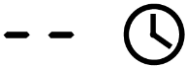
   Задръжте контролния бутон "+" или "-" на таймера, за да намалите или увеличите настройката на 10-минутни интервали.

4. Натиснете ”-“, за да отмените таймера и ”00“ ще се покаже..



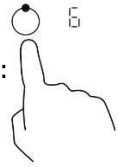
5. Когато часът е зададен, таймерът веднага ще започне да отброява. Оставащото време ще се покаже и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.

6. Звукови сигнали ще се чуят за 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже " - -", когато изтече зададеното време.



Настройване на таймера за изключване на една от зоните за готвене

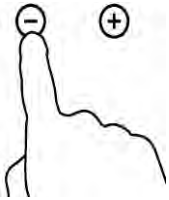
Настройка на зоните за готвене за активиране на тази функция:



1. Натиснете бутона за управление на зоната за готвене, на която искате да настроите таймера (например зона 3).

2. Натиснете бутоните за управление на таймера, индикаторът на таймера ще започне да мига и ще се покаже „30".

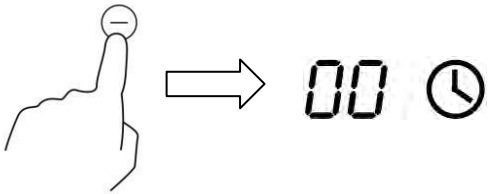
3. Задайте желаната продължителност с бутоните за управление на таймера



Съвет: Натиснете веднъж бутона за управление на таймера "-" или "+", за да намалите или увеличите настройката на интервали от една минута.

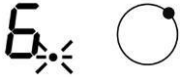
Натиснете и задръжте контролния бутон на таймера "+" или "-", за да намалите или увеличите настройката на 10-минутни интервали.

4. Натиснете ”-“, за да отмените таймера и ”00“ ще се покаже.

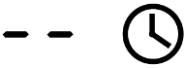


5. Когато часът е зададен, таймерът веднага ще започне да отброява. Оставащото време ще се покаже и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за нивото на мощността ще светне, показвайки, че зоната е избрана



6. Когато времето на таймера изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.

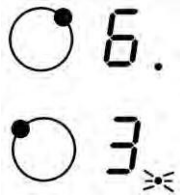


Всяка друга зона за готвене ще продължи да работи, ако е била включена преди това.

Настройване на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

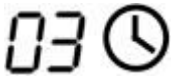
1. Ако използвате тази функция за повече от една зона за готвене, таймерът ще покаже най-краткото време. (Например, ако таймерът за зона 1 е настроен за 3 минути и 6 минути за зона 2, индикаторът на таймера ще покаже "3").

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора до нивото на мощност означава, че индикаторът на таймера показва обратно отброяване на зоната за готвене. Ако искате да проверите таймера, настроен за друга зона за готвене, натиснете бутона за управление за съответната зона. Таймерът ще покаже зададеното време.

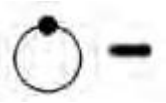


(Таймерът е настроен за 6 минути)

(Таймерът е настроен за 3 минути)



2. Когато времето на таймера изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако искате да промените времето за задаване на таймера след неговото стартиране, ще трябва да повторите процедурата от стъпка 1.

Инструкции за готвене

Бъдете внимателни при пържене, тъй като маслото и мазнината се загряват много бързо, особено ако използвате функцията Power Boost. При изключително високи температури маслото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозна опасност от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете зададената температура.
- Използването на капак намалява времето за готвене и спестява енергия чрез запазване на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да съкратите времето за готвене.
- Започнете да готвите на силен огън и намалете настройката, когато храната се нагрява отново.

Ниска топлина, готвене на ориз

- Варенето се извършва под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата от време на време се издигат до повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и яхнии, без да се преварява храната. Също така трябва да готвите сосове и яйца и да ги сгъстите под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват по-висока настройка от най-ниската, за да се гарантира, че храната е приготвена правилно в препоръчаното време.

Запичане на пържоли

За да приготвите вкусни сочни пържоли:

1. Поставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с тежко дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с масло. Сипете малко олио в нагретия тиган и след това пуснете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата веднъж по време на готвене. Точното време за готвене зависи от дебелината на пържолата и готовността, която искате. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на всяка страна. Докоснете пържолата, за да оцените колко е сготвена - колкото по-стегната изглежда, толкова по-хубава ще бъде.

Пържене на картофи

1. Изберете съвместим с индукцията голям уок тиган с плоско дъно
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Сортирането на храната трябва да е бързо. Ако трябва да готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки количества.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сварете всички меса, оставете настрана и затоплете.
5. Задушете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, включете зоната за готвене на по-ниска настройка, върнете месото в тигана и добавете вашия сос.
6. Смесете внимателно съставките, за да сте сигурни, че са загряти вътре.
7. Сервирайте веднага.

Настройки за топлина

Параметрите по-долу са само насоки. Точната настройка зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и колко готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да намерите най-подходящите за вас настройки.

Настройка за топлина	Подходящ за
1-2	• малки количества деликатни храни • разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • леко задушаване • бавно затопляне
3-4	• претопляне • бързо задушаване • готвене на ориз
5-6	• палачинки
7-8	• готвене на тестени изделия
9	• варене на супа • кипване на вода

Поддръжка и почистване

Какво ?	Как ?	Важно !
Замърсяване по стъклото от отпечатъци, следи, петна, оставени от храна	1. Изключете захранването 2. Нанесете почистващия препарат, докато стъклото е още топло (но не горещо) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартиена кърпа 4. Включете отново котлона.	• Когато захранването на плота е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност", но зоната за готвене може да е все още гореща! Бъдете изключително внимателни. • Гъбите за почистване, някои найлонови кърпи за почистване и грубите абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат е подходящ. • Никога не оставяйте остатъци от почистващ препарат върху повърхността за готвене стъклото може да се оцвети.
Замърсяване по стъклото от разливане, разливане на фондан и гореща захар върху стъклото	Извадете ги незабавно с кухненски нож или нож за бръснене, подходящи за стъклени индукционни плотове, но внимавайте за горещи повърхности в зоната на готвене: 1. Изключете захранването. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете всяка мръсотия или течност, разлята върху студената повърхност на плота за готвене. 3. Почистете всички замърсявания с кърпа 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 от по горе "замърсяване по стъклото от отпечатъци".	• Отстранете петната от сладките храни или преливането възможно най-скоро. Ако ги оставите да се охладят върху стъклото, те могат да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят повърхността на стъклото. • Намалете риска: Когато предпазната капачка е прибрана, острието в скрепера е остър бръснач. Използвайте го с изключително внимание и винаги го съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.

Преливане върху сензорните бутони	1. Изключете захранването. 2. Попийте разлятото 3. Избършете повърхността на сензорните бутони с чиста, влажна кърпа или гъба. 4. Избършете напълно зоната с хартиена кърпа. 5. Включете отново котлона.	• Плочата може да издаде звуков сигнал и да се изключи сама и бутоните за управление може да не работят, ако върху тях има течност. Уверете се, че сте изтрили повърхността на сензорните бутони, преди да включите отново котлона.

Съвети и трикове

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Индукционната плоча не може да бъде включена.	Няма захранване	Уверете се, че индукционния котлон е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Бутоните не реагират	Бутоните са заключени	Отключете бутоните. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен котлон" за инструкции.
Сензорните бутони са трудни за използване.	Възможно е върху бутоните за управление да има малко вода	Уверете се, че повърхността на сензорните бутони е суха
Стъклото е надраскано	Съдове за готвене с груби ръбове. Използвани са неподходящи почистващи гъби или препарати	Използвайте съдове за готвене с плоски, гладки основи. Вижте „Как да изберем правилния прибор за готвене". Вижте „Грижа и почистване".
Някои тенджери издават пукане или щракане.	Това може да бъде причинено от конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдове за готвене и не показва неизправност.

Индукционният котлон издава малък шум когато се настройва на висока температура	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите настройката на топлината.
Шум от вентилатора, идващ от индукционната плоча.	Охлаждащия вентилатор, вграден във вашия индукционен котлон, се активира, за да се предотврати електрониката от прегряване. Той може да продължи да се върти, дори ако сте изключили котлона.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте индукционната плоча от контакта, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и се появяват на екрана.	Индукционният котлон не може да открие тигана, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният котлон не може да открие тигана, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху котлона.	Използвайте готварски съдове за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене". Центрирайте тигана и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният котлон се е изключил неочаквано, чува се звуков сигнал и се появява код за грешка (обикновено кода се редува с една или две цифри при показването на таймер за готвене).	Техническа грешка.	Моля, обърнете внимание на буквите и цифрите с кода за грешка, изключете индукционния котлон от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Контрол и показване на грешки

Ако се появи аномалия, индукционният котлон автоматично влиза в защитно състояние и показва съответните защитни кодове:

Проблем	Възмони причини	Какво да правя
F3/F4	Температурен сензор повреда на индукционната бобина	Моля, свържете се с доставчик.
F9/FA	Температурен сензор повреда на IGBT модул.	Моля, свържете се с доставчик
E1/E2	Ненормално захранващо напрежение	Проверете дали напрежението е нормално.
E3	Сензор за висока температура на идукционни котлон	Моля, свържете се с доставчик
E5	Висока температура на IGBT модул	Рестартирайте, когато котлона се охлади.

Горепосоченото се отнася до оценката и проверката на често срещани повреди. Не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасност и повреда на индукционния котлон

Техническа спецификация

Индукционен котлон	SCDI30
Зони за готвене	2 зони
Tension d'alimentation	220-240 V ~
Електрическа мощност	3000-3800 W
Размери В × Ш × Д (см)	6,2 X 52,0 X 28,8
Монтажни размери А × В (см)	26,8 X 50,0

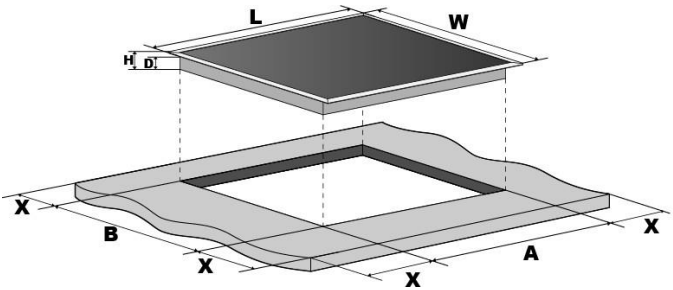
Теглото и размерите са приблизителни. Ние се стремим непрекъснато да подобряваме нашите продукти, така че можем да променяме спецификации и дизайн без предизвестие.

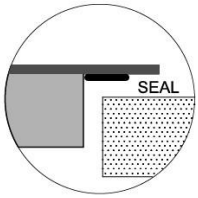
Инсталация

Избор на монтажен материал

Изрежете работния плот според размерите, показани на диаграмата. За монтаж и употреба трябва да се поддържа минимум 5 см пространство около отвора.

Уверете се, че дебелината на работния плот е най-малко 3 см. Моля, изберете материали, устойчиви на топлина, за да избегнете големи деформации, причинени от топлинна радиация от нагревателната плоча. Както е показано по-долу:

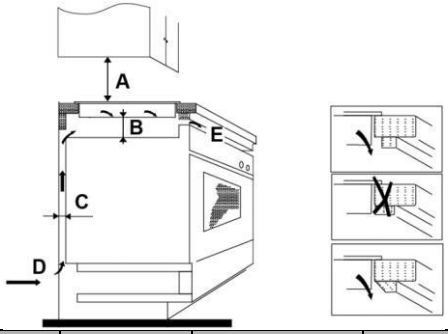




Д (см)	Ш (см)	В (см)	D (см)	А (см)	В (см)	Х (см)
28,8	52,0	6,2	5,8	26,8	50,0	5,0 мини

Във всеки случай се уверете, че индукционния котлон е добре вентилиран и че входът и изходът на въздуха не са блокирани. Уверете се, че индукционния котлон е в добро състояние. Както е показано по-долу

Забележка: Безопасното разстояние между плота и шкафа над плота трябва да бъде най-малко 76 см.



A (см)	B (см)	C (см)	D	E
76,0	5,0 мини	2,0 мини	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

Преди да инсталирате плота, се уверете, че

- работният плот е равен и че нито един от структурните елементи не пречи на необходимите пространства
- работният плот е изработен от топлоустойчив материал
- ако плота е монтиран над фурна, фурната има интегрирано вентилаторно охлаждане
- инсталацията отговаря на всички изисквания, стандарти и разпоредби
- подходящ прекъсвач за изключване, осигуряващ пълно прекъсване на захранването, интегриран в постоянното окабеляване, монтиран и поставен, за да съответства на местните правила и разпоредби за инсталиране. Прекъсвачът трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на

контактите във въздушната междина във всички полюси (или всички проводници под напрежение [фаза], ако местните правила за окабеляване позволяват това изменение в изискванията)

- клиентът може лесно да получи достъп до превключвателя за изключване, след като котлона е поставена
- инсталиран
- ако се съмнявате в инсталацията и правилата, консултирайте се с местните власти.
- използвате топлоустойчиви, лесни за почистване покрития (например керамични плочки) за повърхностите на стените, обграждащи зоната за готвене.

Когато сте инсталирали плота, се уверете, че

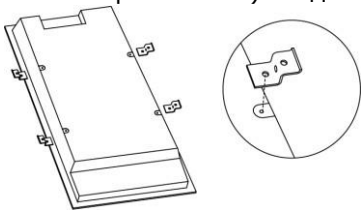
- захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджета
- има достатъчен приток на свеж въздух от външната страна на шкафа към основата за печене
- ако плотът е монтиран над чекмедже или място за съхранение, под основата на плота е монтирана термозащитна бариера
- разединителят е лесно достъпен за клиента

Преди да поставите скобите

Устройството трябва да се постави върху равна гладка повърхност.

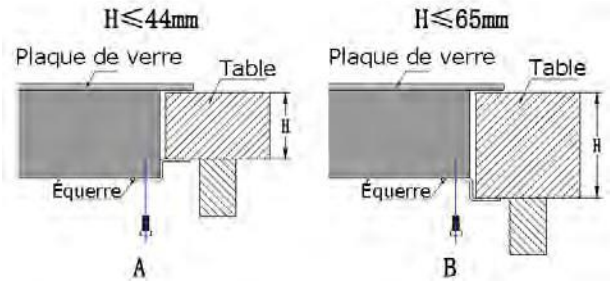
Регулиране на позицията на стойката

Закрепете плота към работния плот, като използвате 4 скоби, завинтени към дъното на плота (вижте изображението) след монтажа.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

Регулирайте позицията на опората според различната дебелина на плочата.



Предупреждения

1. Индукционния плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Имаме професионалисти на ваше разположение. Никога не извършвайте операцията сами.
2. Индукционния плот не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота.
3. Индукционният плот трябва да се монтира добре за да може да бъде гарантиран неговата надеждност.
4. Стената и индуцираната отоплителна зона над повърхността на плочата трябва да издържат на топлината.
5. За да се избегнат повреди, сандвич слоят и лепилото трябва да са топлоустойчиви.

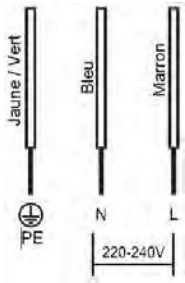
Свързване на плота към захранването

Този котлон трябва да бъде свързан към захранването само чрез квалифицирано лице.
Преди да свържете плота към контакта, проверете дали:
1. системата за вътрешно окабеляване е подходяща за мощността, абсорбирана от плота.
2. напрежението съответства на стойността, посочена на табелката
3. секциите на захранващия кабел могат да издържат натоварването, посочено на табелката с името.

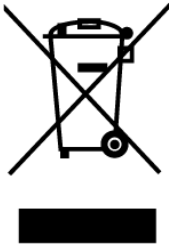
Не използвайте адаптери, редуктори или щепселни устройства за свързване на плота към захранването, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.
Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде поставен така че температурата му да не надвишава 75°C в нито един момент.

Промените трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- ако кабелът е повреден или трябва да се смени, операцията трябва да се извърши от сервизен агент със специализирани инструменти, за да се избегнат инциденти.
- ако устройството е свързано директно към електрическата мрежа, трябва да се използва многополюсен прекъсвач, да се монтира с минимален отвор от 3 мм между контактите.
- монтажникът трябва да се увери, че е извършена правилна електрическа връзка и че отговаря на правилата за безопасност.
- кабелът не трябва да се огъва или компресира.
- кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя от оторизирани електротехници.

 **Изхвърляне: Не изхвърляйте този уред в кошчето. Събирането на такива отпадъци се извършва отделно, тъй като е необходимо специално третиране.**	Този уред е етикетиран в съответствие с Европейската директива 2002/96 / ЕО за електрически и електронни отпадъци (ОЕЕО). Осигурявайки правилното изхвърляне на този уред, вие помагате да се предотвратят потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да бъдат резултат от неправилно боравене с отпадъците от този продукт. Символът на продукта показва, че не може да се третира като битов отпадък. Той трябва да бъде върнат в пункта за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Това устройство изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За всякаква информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт се свържете с вашата община, вашият център за рециклиране или магазина, където сте го купили. За повече информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с кметството, вашия център за рециклиране или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Гаранцията не покрива износващите се части на продукта, нито проблемите или щетите в резултат на:
(1) влошаване на повърхността поради нормално износване на продукта;
(2) дефекти или влошаване поради контакт на продукта с течности и поради корозия, причинена от ръжда;
(3) всеки неоторизиран инцидент, злоупотреба, неправилна употреба, модификация, разглобяване или ремонт;
(4) всякакви неправилни операции по поддръжката, които не се използват в съответствие с инструкциите относно продукта или свързването към неправилно напрежение;
(5) всяка употреба на аксесоари, които не са доставени или не са одобрени от производителя.

Гаранцията ще бъде анулирана, ако табелката и / или серийният номер на продукта бъдат премахнати.

Информация за домакински електрически котлони

	Символ	Стойност	Мерна ед.
Идентификация на модела		SCDI30	
Тип плот		Индукция	
Брой зони за готвене		2	
Отоплителна технология (индукционни зони и зони за готвене, конвенционални зони за готвене, котлони)		Индукционни зони за готвене	
За кръгли зони или зони за готвене: диаметър на полезната повърхност на електрическа зона за готвене, закръглен до най-близките 5 мм.	Ø	Зона 1 : 16 Зона 2 : 18	см
За некръгли зони или зони за готвене: диаметър на полезната повърхност на електрическа зона за готвене, закръглен до най-близките 5 мм.	д ш	-- --	см
Консумация на енергия за зона или зона за готвене, изчислена на кг	EC cuisson électrique	Зона 1 : 192.8 Зона 2 : 196.6	Wh/kg
Консумация на енергия на котлона, изчислена на кг	EC plaque électrique	194.7	Wh/kg

SCHNEIDER

Внос: ADMEA

12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE